Từ khóa: Bánh khô mè Cẩm Lệ

Làng nghề làm bánh khô mè Cẩm Lệ ở đâu?

Ngoài những địa điểm du lịch Đà Nẵng nổi tiếng về hệ sinh thái vui chơi và cảnh quan thiên nhiên tuyệt đẹp, làng nghề bánh khô mè Cẩm Lệ cũng được nhiều du khách ghé thăm để tham quan, khám phá món ăn đặc sản truyền thống. Vậy, làng nghề làm bánh khô mè Cẩm Lệ ở đâu? Liệu rằng trải qua nhiều sự biến đổi của thời gian, bánh khô mè Cẩm Lệ có còn giữ được hương vị "thuở xưa"? Hãy cùng tìm hiểu ngay sau đây nhé!

Giới thiệu làng nghề bánh khô mè Cẩm Lệ

Bánh khô mè là món bánh nổi tiếng của Quảng Nam – Đà Nẵng nhưng có lẽ bánh khô mè Cẩm Lệ là ngon nhất. Bánh khô mè Cẩm Lệ đã trở thành đặc sản trứ danh của Đà Nẵng và làng nghề Cẩm Lệ bao đời nay vẫn gắn liền với loại bánh đơn sơ nhưng vô cùng đậm vị này!

Làng nghề làm bánh khô mè Cẩm Lệ truyền thống thuộc khu vực Cẩm Bắc, phường Hòa Thọ Đông, quận Cẩm Lệ, Đà Nẵng. Làng Cẩm Lệ cách trung tâm thành phố Đà Nẵng khoảng chừng 7km.

Dù ngày nay có rất nhiều nơi cũng làm bánh khô mè, tuy nhiên, bánh khô mè Cẩm Lệ vẫn được đánh giá cao vượt trội về độ thơm ngon và giữ được những giá trị đánh thức ngũ quan của bánh khô mè có từ những năm 50 - thế kỷ XX.

Từ khi nghề làm bánh khô mè phát triển, làng Cẩm Lệ đã có tổng số 150 hộ sản xuất làm bánh. Cứ vào mỗi dịp cận Tết, làng nghề làm bánh khô mè Cẩm Lệ lại rộn ràng và tấp nập hơn cả với hàng vạn chiếc bánh khô thơm lừng cả khu phố. Thời điểm này là lúc làm bánh vụ Tết để kịp những chuyến hàng gửi đi muôn nơi. Đặc biệt, để tiếp sức cho quá trình gìn giữ món ăn đặc sản xứ Đà Thành, chính quyền địa phương cùng các ban ngành chức năng đã không ngừng quan tâm và hỗ trợ người dân trong quá trình sản xuất, kinh doanh. Đến nay, làng nghề bánh khô mè Cẩm Lệ có 12 cơ sở sản xuất bánh, trong số đó chỉ còn 4 cơ sở sản xuất lớn hiện đang hoạt động quanh năm. Một số cơ sở làm bánh khô mè đã được đầu tư máy móc nhằm gia tăng năng suất sản xuất bánh khô mè Cẩm Lệ.

Bánh khô mè Cẩm Lệ xưa và nay

Bánh khô mè Cẩm Lệ mang theo "hơi thở" của quê hương, tinh thần chịu thương chịu khó của con người miền Trung nắng gió. Chỉ cần cắn một miếng nhỏ thôi là đã cảm nhận được trọn vẹn những tinh túy của sự mộc mạc, giản dị nhưng thấm đẫm chân tình. Nguyên liệu làm bánh cũng không có gì cầu kỳ, chỉ là nguồn gạo nếp quê, mè, đường mía, gừng và có thêm chút bột quế để tạo hương thơm. Ấy thế mà làng nghề Cẩm Lệ bao đời nay vẫn nổi danh và trở thành địa điểm ghé thăm của nhiều lữ khách. Bánh khô mè sản xuất tại Cẩm Lệ được ưa chuộng ở cả trong và ngoài nước.

Có 2 loại bánh khô Cẩm Lệ đó là bánh khô nổ và khô mè. Loại bánh khô mè Cẩm Lệ ngon nhất là khi được chế biến thủ công, trải qua 7 lần lửa và được chăm chút tỉ mẩn. Trải qua bao nhiêu thăng trầm biến đổi của cuộc sống, bánh khô mè làng nghề Cẩm Lệ vẫn "thủy chung" với hương vị của thuở ban đầu.

Ngày nay, làng nghề làm bánh khô mè truyền thống Cẩm Lệ vẫn đang được tiếp nối, khẳng định tên tuổi trên thị trường. Đặc biệt, có rất nhiều thương hiệu bánh được đăng ký quyền sở hữu, bánh khô mè Caảm Lệ đã dần có mặt ở nhiều vùng quê, theo tay Việt kiều để làm món quà quê mang theo qua xứ người.

Bánh khô mè Bà Liễu – Thương hiệu hàng đầu của làng Cẩm Lệ

Trong số các cơ sở sản xuất bánh khô mè Cẩm Lệ, thương hiệu nổi tiếng có uy tín nhất trên thị trường hiện nay đó là bánh khô mè Bà Liễu.

Hộ kinh doanh bánh khô mè Bà Liễu đã xây dựng được 3 cơ sở sản xuất cùng với hơn 20 đại lý phân bổ chủ yếu tại quận Hải Châu và Huyện Hoà Vang. Sản phẩm bánh khô mè Bà Liễu được đông đảo người dùng tại Đà Nẵng và người dân trên cả nước ưa chuộng.

Những chiếc bánh khô mè Bà Liễu được chú trọng sản xuất theo quy trình thủ công, đảm bảo lưu giữ được hương vị bánh khô mè xưa, được đóng gói cẩn thận, giá thành đa dạng tùy theo kích cỡ bánh. Cũng chính vì giá trị nhân văn trong định hướng sản xuất kinh doanh bánh khô mè, bánh khô mè Cẩm Lệ do cơ sở Bà Liễu sản xuất vẫn giòn thơm theo cách rất riêng, rất đặc trưng của xứ Quảng Đà.

Bánh khô mè Cẩm Lệ đã dần được biết đến như một loại đặc sản đã lưu truyền từ ngàn đời. Với biết bao sự nỗ lực của người dân làng nghề Cẩm Lệ và chính quyền địa phương, bánh khô mè của làng Cẩm Lệ được đi khắp các dặm trường xa xôi, để rồi cứ mỗi dịp Tết đến Xuân về, hoặc đơn giản là khi người con Đà Nẵng nhớ quê lại có thể mua được chiếc bánh khô mè xoa dịu nỗi lòng xa xứ.

Để mua được bánh khô mè Cẩm Lệ, bạn có thể ghé đến các điạ chỉ chuyên bán đặc sản Đà Nẵng hoặc đặt mua Online tại các Shop của Bánh khô mè Cẩm Lệ thương hiệu Bà Liễu. Mong rằng, hương vị bánh khô mè Đà Nẵng sẽ luôn tiếp tục được làng nghề Cẩm Lệ phát triển và trong tương lai sẽ mở rộng hơn nữa.